SOMMAIRE

LES FOURS SCHOLTES 3
Description 4-5
Les accessoires 6
Le tableau de commande 7-9
Mise à l'heure 10
Sécurité enfant 11

LES MODES DE CUISSON 12-31
décongélation 14
étuve 15
chauffe-plats 16
Cuissons automatiques / manuelles 17-18
Cuisson automatique "brioches" 20
Cuisson manuelle "brioches" 21
Cuisson automatique "tartes" 22
Cuisson manuelle "tartes" 23
Cuisson automatique "gâteaux" 24
Cuisson manuelle "gâteaux" 25
Cuisson "multiniveaux" 26
Cuisson "tradition" 27
Cuisson "rôtisserie" 28
Cuisson "barbecue" 29
Cuisson "tournebroche" 30-31

LE PROGRAMMATEUR 32-33
Cuisson programmée en départ immédiat 32
Cuisson programmée en départ différé 33

L'AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE 34-35

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS 36-37

LES FOURS SCHOLTES
Design & Robustesse

Voilà 80 ans que Scholtès conçoit de l'électroménager.

Chez Scholtès, leader de l'encastrable, les produits sont beaux parce qu'ils sont bien pensés. Cette créativité et cette exigence ont mené la marque à la première place de l'encastrable.

Scholtès se mobilise pour garantir sur votre appareil votre sécurité (porte froide, verrouillage des commandes...).

Scholtès, avec le concours d'un conseiller culinaire, a développé 11 modes de cuissons qui réunissent pour chaque préparation les bons paramètres : degré d'humidité, air statique ou ventilé, répartition des sources de chaleur.

L'innovation : **les cuissons optimales programmées®** feront de vous un véritable maître pâtissier.

C.O.P.®

Ce livret que nous ne saurions trop vous inviter à lire attentivement a été conçu afin que vous profitiez pleinement des nombreuses possibilités de votre appareil.

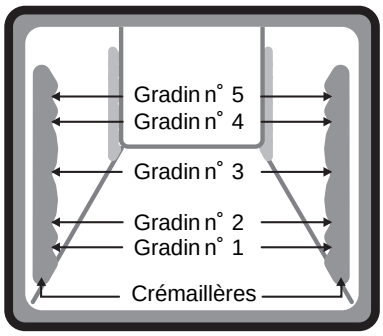
Vous y trouverez les réponses aux questions que vous pouvez vous poser quant aux termes techniques, façons de faire, fonctions, accessoires, etc...

BONNES CUISSONS avec Scholtès

Description FI 456

Description FI 556

Les accessoires



Les crémaillères comportent 5 gradins numérotés à partir du bas.

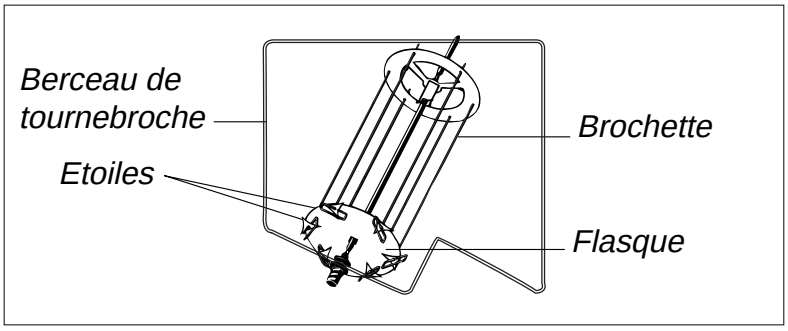
Votre four est équipé d'origine de :

• **2 plateaux émaillés** préconisés pour toutes les cuissons.

• **1 grille** préconisée pour les cuissons à 3 niveaux et pour la cuisson des viandes en association avec un plateau émaillé.

• **1 ensemble tournebroche** (voir les cuissons tournebroche p. 30 et 31).

Le kit tournebrochette prévu en option :



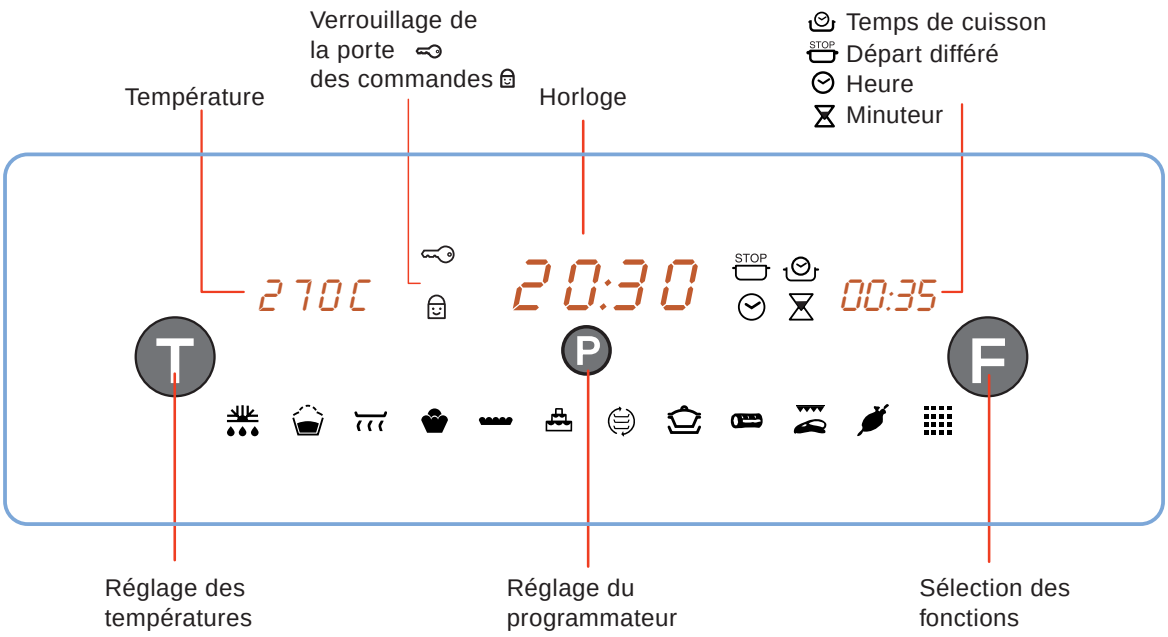
Le berceau du tournebroche peut recevoir six grandes brochettes qui se clipsent à la périphérie de 2 flasques à maintenir sur la broche avec les vis.
Afin que les aliments embrochés cuisent de façon uniforme, les brochettes sont soumises à une double rotation:

- autour de l'axe de la broche
- sur elles-mêmes grâce au dispositif berceau/étoiles.

Si vous souhaitez compléter ou remplacer les accessoires ci-dessus, vous pouvez vous les procurer auprès de votre distributeur sous les références suivantes:

Désignation	**Réf.**	**Désignation**	**Réf.**
Grande grille	137 833	Poignée de broche	124 180
Plateau émaillé	137 834	Fourches (2) + vis (2)	128 188
Berceau de tournebroche	125 645	Combiné tournebrochettes	10 568
Broche	137 835		

Le tableau de commande



T Sélecteur de température

P Manette de réglage du programmateur

F Sélecteur des modes de cuisson

La manette F permet la sélection des modes de cuisson

1

Tournez la manette F pour éclairer successivement les modes de cuisson.

2

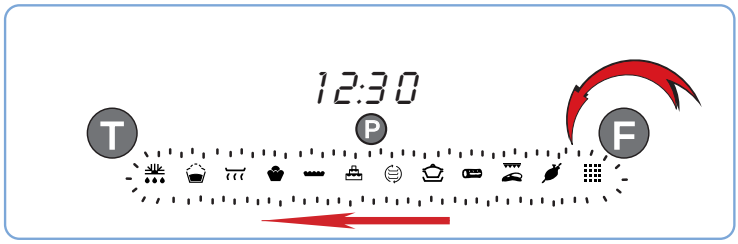
Lorsque le mode de cuisson souhaité est affiché, **appuyez** sur F pour valider votre choix.

Note

Sans validation de votre part, les affichages clignotent pendant 15 secondes, puis disparaissent.
Durant ces 15 secondes, les 2 lampes de l'intérieur du four sont allumées.
Ceci peut vous être utile si vous souhaitez visualiser l'intérieur du four.

La manette F permet l'arrêt du fonctionnement du four

1



Tournez F vers l'extrémité gauche jusqu'à ce que tous les logos de cuisson clignotent en rouge.

2

Appuyez sur F pour valider l'arrêt du four.

ou

1

Appuyez brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

La manette T permet le réglage de la température

1

Tournez la manette T pour afficher la température souhaitée. Votre choix est validé .

Note

• Le réglage de la température se fait sans validation par appui sur T. Il vous suffit d'afficher la température désirée - en tournant vers la droite pour augmenter ou vers la gauche pour diminuer - .

• La manette T permet l'extinction de l'éclairage du four : **appuyez** brièvement 2 fois sur T . Pour allumer à nouveau, **appuyez** 2 fois brièvement sur T .

La manette P permet le réglage du temps

En tournant P, vous accédez au réglage :

• de la minuterie ⧗
Le fonctionnement de la minuterie est indépendant du four.
• de la durée de cuisson ou de pyrolyse
• de l'heure de fin de cuisson ou de pyrolyse STOP .

1

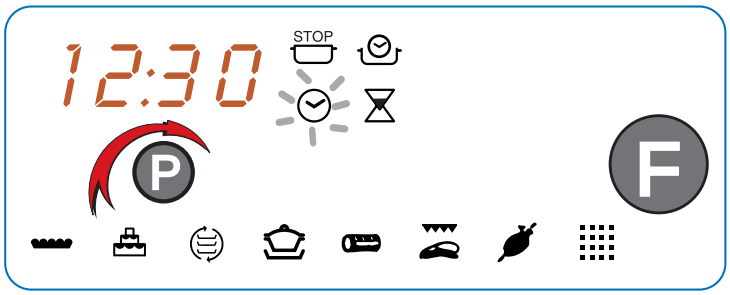
Tournez P pour éclairer le symbole souhaité.
Appuyez sur P pour accéder au réglage.

2

Tournez P pour afficher l'indication de temps souhaitée.
Appuyez sur P pour valider votre réglage.

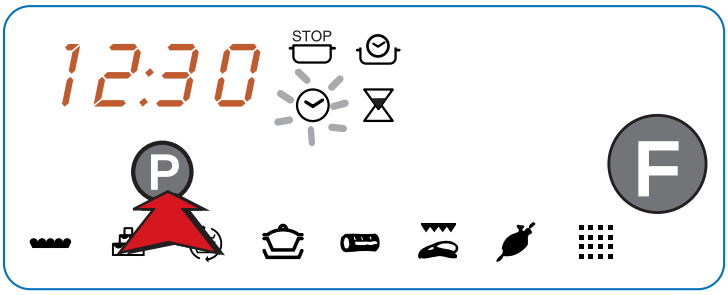
Mise à l'heure

1



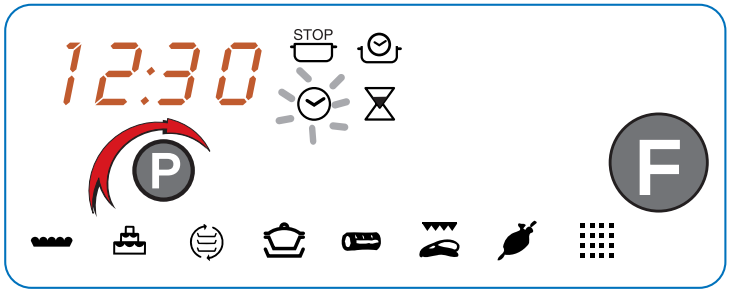
Tournez P pour éclairer en rouge clignotant ⏲.

2



Appuyez sur P pour accéder au réglage.

3



• Les heures clignotent.

- **Tournez** P pour afficher l'heure souhaitée.
- **Appuyez** sur P pour valider.

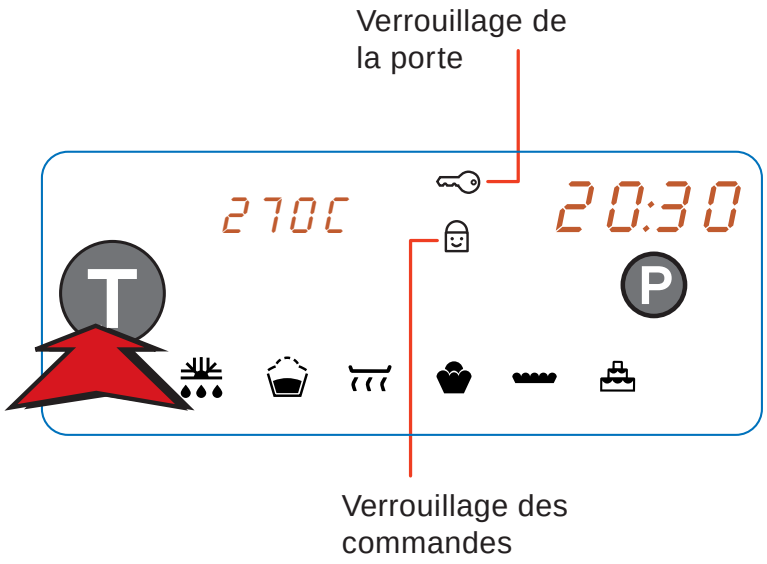
• Les minutes clignotent.

- **Tournez** P pour régler les minutes.
- **Appuyez** sur P pour valider.

Pour activer la sécurité enfant

Pour éviter tout risque de manipulation par inadvertance, votre four est équipé d'un système de verrouillage des commandes et de l'ouverture de porte.
A tout moment, vous pouvez activer cette sécurité enfant.

1



Appuyez sur T pendant 3 secondes, **relâchez** pendant le bip sonore.

Le témoin s'allume pour indiquer le verrouillage des commandes.

10 secondes après le témoin s'allume à son tour pour indiquer le blocage de la porte.

Pour annuler la sécurité enfant

2

Appuyez sur T pendant 3 secondes, **relâchez** pendant le bip sonore.

Les témoin et s'éteignent successivement.

NOTES DU CONSEILLER CULINAIRE

Les modes de cuisson ont été élaboré avec le concours du **conseiller culinaire Scholtès**. Cuisinier confirmé, il fait partie intégrante de l'équipe de Recherche et Développement.

Aussi, le choix des modes de cuisson, des températures ainsi que les niveaux d'enfournement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.

Recommandations :

• Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

• Ne pas poser de plats ni de papier aluminium sur la sole (partie basse du moufle) : au contact de l'émail chauffé, ils détériorent irrémédiablement l'émail.

Les modes de cuisson

Les fours Scholtès font appel à différentes techniques de **production**, de **diffusion** et de **conservation** de la chaleur.

Votre four possèdent 11 fonctions de cuisson (dont 3 automatiques), adaptées aux différents types de préparations. Les symboles expressifs permettent la sélection évidente de la fonction qui convient.

Décongélation

Etuve pour faire lever les pâtes en douceur

Chauffe-plats

Cuisson **automatique ou manuelle Brioches**
Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les viennoiseries (préparations à base de levure de boulanger). Ce procédé évitre le dessèchement des pâtes et favorise leur levée avant que leur surface ne dore et devienne croustillante : c'est la «façon boulanger».

Cuisson **automatique ou manuelle Tartes**
Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les tartes, quiches... Les fonds sont parfaitement cuits, les fruits restent tendres.

Cuisson **automatique ou manuelle Gâteaux**
Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les cakes, marbrés...

Cuisson **Chaleur brassée** pour les cuissons sur plusieurs niveaux

Cuisson **Tradition** pour les cuissons classiques

Cuisson **Rôtisserie** pour les gratins, volailles et viandes

Cuisson **Barbecue** pour les grillades et gratinages, porte entrouverte

Cuisson **Tourne-broche** pour les cuissons au tournebroche, porte fermée

Pyrolyse pour l'autonettoyage intégral

La décongélation

La décongélation doit s'opérer avec certaines précautions afin que les parties périphériques, les premières décongelées, ne donnent pas lieu à une prolifération microbienne rapide.
Habituellement, la décongélation se fait au réfrigérateur : c'est la décongélation lente.
Vous pouvez décongeler plus rapidement (50% de gain de temps) dans le four.

Ceci convient aux :

- aliments destinés à être consommés crus (fraises...),
- aliments à cuire; un poulet est décongelé deux fois plus vite.

Il est conseillé de consommer rapidement les aliments décongelés.
Les pièces à décongeler sont à placer sur le plateau émaillé au gradin n°2.

1

Tournez F pour éclairer en rouge le logo .

2

Appuyez sur F pour valider votre choix.

3

Appuyez brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

Note

Pour un gain d'énergie, nous vous recommandons l'extinction de l'éclairage du four (**appuyez** brièvement 2 fois sur T - voir p.9).

La fonction étuve

Cette fonction est indispensable pour faire lever la pâte confectionnée avec de la levure de boulanger avant sa cuisson. Elle permet de réaliser à une température constante de 40°C la levée du pain, de la brioche, de la pizza...

Les réglages sollicités par cette fonction permettent de maintenir une ambiance idéale qui favorise la pousse des pâtes levées.

Pour la «pousse», la brioche est enfournée au gradin n°2 sur le plateau émaillé.

1

Tournez F pour éclairer en rouge le logo .

2

Appuyez sur F pour valider votre choix.

3

Appuyez brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

Note

Pour un gain d'énergie, nous vous recommandons l'extinction de l'éclairage du four (**appuyez** brièvement 2 fois sur T - voir p.9).

La fonction chauffe-plats

Chauffe-plats (60°C)
Cette fonction vous permet de chauffer vos assiettes avant le service.
Utilisez le plateau émaillé enfourné au gradin n°2.

1

Tournez F pour éclairer en rouge le logo .

2

Appuyez sur F pour valider votre choix.

Note Si la température affichée clignote : votre four est encore chaud (suite à une cuisson ou un cycle de pyrolyse). Dans ce cas, attendre que le four recouvre la température préconisée avant d'enfourner vos plats (l'affichage des températures est fixe).

3

Pour arrêter votre four, **appuyez** brièvement 2 fois sur F .

Les cuissons automatiques

Ces cuissons de pâtisserie : Brioche - Tartes - Gâteaux sont gérées automatiquement® (brevet Scholtès) par votre four pour réussir «à tous les coups» vos recettes.

Principe de fonctionnement
En fonction de votre recette, sélectionnez la famille de cuisson

Choix de la famille de cuisson

Pour optimiser votre résultat de cuisson, il est important de **bien classer** votre recette dans une des trois familles de cuisson suivantes:

Brioche
Dans la famille de cuisson automatique «Brioches», nous intégrons toutes les préparations qui nécessitent l'utilisation de levure de boulanger (brioche, kougloff, croissant, pain au chocolat, tarte au sucre...).

Tartes
Dans la famille de cuisson automatique «Tartes», nous intégrons toutes les préparations qui nécessitent une pâte à tarte (sablée, brisée, feuilletée...) moulée dans un moule à tarte, un cercle ou le plateau émaillé garni d'une préparation salée ou sucrée (quiche lorraine, tartes aux fruits, tourte...).

Gâteaux
Dans la famille «Gâteaux» nous intégrons toutes les pâtisseries autres que «Brioches» et «Tartes» (petits choux, 4/4, génoises, gâteaux au chocolat, chaussons aux pommes).

La durée de cuisson

Les différentes durées de cuissons automatiques ont été déterminées par notre conseiller culinaire. En effet, elles couvrent la majorité des cas de recettes. Si, toutefois, votre recette indiquait un temps de cuisson hors créneau préconisé, nous vous invitons à passer en cuisson manuelle.

A partir de votre choix de cuisson automatique, votre four déterminera un cycle de cuisson **(qui peut être différent de votre recette)**. Ne modifiez pas les paramètres, faîtes confiance à votre four qui vous assure ainsi le meilleur résulat de cuisson.
Le petit plus : même en cas de défournement tardif, votre préparation ne sera pas altérée.

Note

• Si votre recette fait mention de plusieurs manipulations de cuisson, cumulez les temps et considérez le temps total pour choisir la plage de temps en cuisson automatique.

• Nous vous conseillons d'éviter l'ouverture de la porte du four pendant son fonctionnement pour ne pas perturber le cycle de cuisson.

• Laissez votre préparation dans le four jusqu'à la fin du cycle.

En effet, même si la coloration est atteinte bien avant - la fin du cycle est beaucoup moins agressive et n'altèrera pas votre préparation.

Enfournement à chaud ou à froid ?

Pour la majorité des cas, vous pouvez enfourner à chaud ou à froid.
Notre conseiller culinaire vous recommande l'enfournement **à froid.**
En effet, le résultat culinaire est optimal et vous permet de réaliser une économie d'énergie.

• Enfournement à froid

Après avoir procédé aux réglages de cuisson et placé votre préparation dans le four , **appuyez** sur P pour valider le début de cuisson.

• Enfournement à chaud

Après avoir procédé aux réglages de cuisson, attendez la fin du préchauffage pour placer votre préparation dans le four.

Durant le préchauffage, **3 bips** sonores retentissent régulièrement.

A la fin du préchauffage, **10 bips** sonores réguliers vous indiquent qu'il est temps d'enfourner votre plat.

Veillez à **appuyer** sur P pour valider le début de cuisson.

La cuisson automatique Brioches

Vous pouvez enfourner à chaud ou à froid.
Notre conseiller culinaire vous recommande l'enfournement **à froid.**
Placez votre préparation sur un plateau émaillé au gradin n°2.

1

Tournez F pour éclairer en rouge le logo .

2

Si votre recette indique un temps de cuisson compris entre 15 et 29 mn.
Appuyez sur F pour valider votre choix.
Sinon, passez en cuisson manuelle voir page suivante.

3

Enfournez votre préparation.
Appuyez sur P pour démarrer le cycle de cuisson.
AUTO disparaît - la durée du cycle s'affiche (35 mn).

4

Un bip sonore indique la fin de cuisson, **appuyez** brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctonnement du four.

Note Si vous souhaitez différer le départ de cuisson, reportez vous à la page 33.

La cuisson manuelle Brioches

Nous vous recommandons l'enfournement **à chaud.**
Placez votre préparation sur un plateau émaillé au gradin n°2.

1

Tournez F pour éclairer en rouge le logo .

2

Appuyez sur F pour valider votre choix.

3

Tournez puis **appuyez** sur T pour passer en cuisson manuelle. AUTO disparaît.
La température présélectionnée s'affiche : 160 C.

Note

Attendez la fin du préchauffage (C fixe + bip) pour enfourner votre préparation.Vous pouvez modifier la température en **tournant** T vers la gauche pour diminuer, vers la droite pour augmenter.

4

A la fin de cuisson, **appuyez** brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

Note

Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 32 et 33.

La cuisson automatique Tartes

Vous pouvez enfourner à chaud ou à froid.
Notre conseiller culinaire recommande l'enfournement à froid.
Placez votre préparation sur un plateau émaillé au gradin n°2.

1

Tournez F pour éclairer en rouge le logo ▬.

2

Si votre recette indique un temps de cuisson compris entre 30 et 44 mn.
Appuyez sur F pour valider votre choix.
Sinon, passez en cuisson manuelle voir page suivante.

3

Enfournez votre préparation.
Appuyez sur P pour démarrer le cycle de cuisson.
AUTO disparaît - la durée du cycle s'affiche (50 mn).

4

Un bip sonore indique la fin de cuisson, **appuyez** brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

Note

Si vous souhaitez différer le départ de cuisson, reportez vous à la page 33.

La cuisson manuelle Tartes

Utilisez un plateau émaillé au gradin n°2.
L'enfournement **à chaud** est préconisé.

1

Tournez F pour éclairer en rouge le logo ▬ .

2

Appuyez sur F pour valider votre choix.

3

Tournez puis **appuyez** sur T pour passer en cuisson manuelle. AUTO disparaît.
La température présélectionnée s'affiche : 220C.

Note

Attendez la fin du préchauffage ([fixe + bip) pour enfourner votre préparation.Vous pouvez modifier la température en **tournant** T vers la gauche pour diminuer, vers la droite pour augmenter.

4

A la fin de cuisson, **appuyez** brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

Note

Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 32 et 33.

La cuisson automatique Gâteaux

Vous pouvez enfourner à chaud ou à froid.
Notre conseiller culinaire recommande l'enfournement à froid .
Placez votre préparation sur un plateau émaillé au gradin n°2.

1

Tournez F pour éclairer en rouge le logo .

2

Si votre recette indique un temps de cuisson compris entre 45 et 59 mn.
Appuyez sur F pour valider votre choix.
Sinon, passez en cuisson manuelle voir page suivante.

3

Enfournez votre préparation.
Appuyez sur P pour démarrer le cycle de cuisson.
AUTO disparaît - la durée du cycle s'affiche (1h05).

4

Un bip sonore indique la fin de cuisson, **appuyez** brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

Note

Si vous souhaitez différer le départ de cuisson, reportez vous à la page 33.

La cuisson manuelle Gâteaux

Utilisez un plateau émaillé au gradin n°2.
L'enfournement **à chaud** est préconisé.

1

Tournez F pour éclairer en rouge le logo .

2

Appuyez sur F pour valider votre choix.

3

Tournez puis **appuyez** sur T pour passer en cuisson manuelle. AUTO disparaît.
La température présélectionnée s'affiche : 180C.

Note

Attendez la fin du préchauffage (C fixe + bip) pour enfourner votre préparation.Vous pouvez modifier la température en **tournant** T vers la gauche pour diminuer, vers la droite pour augmenter.

4

A la fin de cuisson, **appuyez** brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

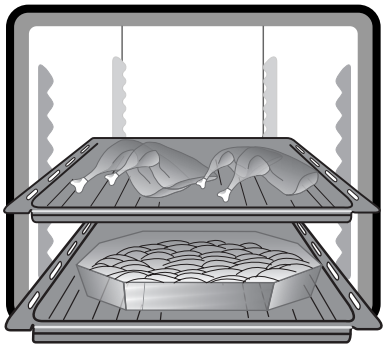
Note

Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 32 et 33.

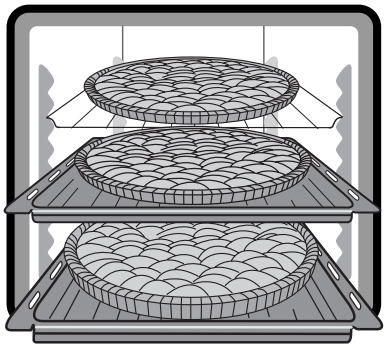
La cuisson multiniveaux

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour cuire des plats identiques ou différents placés à plusieurs niveaux. Si les préparations sont de natures différentes, la cuisson se fait sans altération de leur saveur respective. Ceci implique que toutes les préparations cuisent à la même température .

L'enfournement **à chaud** est préconisé.



Cuissons sur 2 niveaux
Gradins n°1 et 3



Cuissons sur 3 niveaux
Gradins n°1,3 et 5

1

Tournez F pour éclairer en rouge le logo .

2

Appuyez sur F pour valider votre choix.
La température présélectionnée s'affiche : 200C.

Note

Attendez la fin du préchauffage (C fixe + bip) pour enfourner votre préparation.Vous pouvez modifier la température en **tournant** T vers la gauche pour diminuer, vers la droite pour augmenter.

3

A la fin de cuisson, **appuyez** brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

Note

Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 32 et 33.

La cuisson tradition

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les plats mijotés au four (cassoulet...) ou les cuissons au bain-marie.

Utilisez un plateau émaillé au gradin n°2.
L'enfournement **à chaud** est préconisé.

1

Tournez F pour éclairer en rouge le logo .

2

Appuyez sur F pour valider votre choix.
La température présélectionnée s'affiche : 190 C.

Note

Attendez la fin du préchauffage (C fixe + bip) pour enfourner votre préparation. Vous pouvez modifier la température en **tournant** T vers la gauche pour diminuer, vers la droite pour augmenter.

3

A la fin de cuisson, **appuyez** brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

Note

Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 32 et 33.

La cuisson rôtisserie

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les viandes rouges ou blanches, les gratins...
Pour les rôtis, il est préférable de conserver la température présélectionnée.

Utilisez un plateau émaillé au gradin n°1 et posez votre viande sur une grille au gradin n°2.
L'enfournement **à froid** est préconisé.

1

Tournez F pour éclairer en rouge le logo .

2

Appuyez sur F pour valider votre choix.
La température présélectionnée s'affiche : 210 C.

Note

Enfournez votre préparation.Vous pouvez modifier la température en **tournant** T vers la gauche pour diminuer, vers la droite pour augmenter.

3

A la fin de cuisson, **appuyez** brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

Note

Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 32 et 33.

La cuisson barbecue

Les parties accessibles peuvent être chaudes en cuisson «barbecue» : éloignez les jeunes enfants.

Cette fonction est particulièrement recommandée pour la cuisson des côtes de boeuf, les grillades, les gratins sur assiettes...**porte entrouverte** (un cran est prévu à cet effet dans la charnière).

L'enfournement **à froid**est préconisé.
Utilisez un plateau émaillé au gradin n°1 pour la récupération des jus de cuisson.
Placez votre viande sur une grille, le niveau de gradin dépend de l'épaisseur de la pièce à cuire.

1

Tournez F pour éclairer en rouge le logo .

2

Appuyez sur F pour valider votre choix.
La température présélectionnée s'affiche : 300 C.

Note Enfournez votre préparation.Vous pouvez modifier la température en **tournant** T vers la gauche pour diminuer, vers la droite pour augmenter.

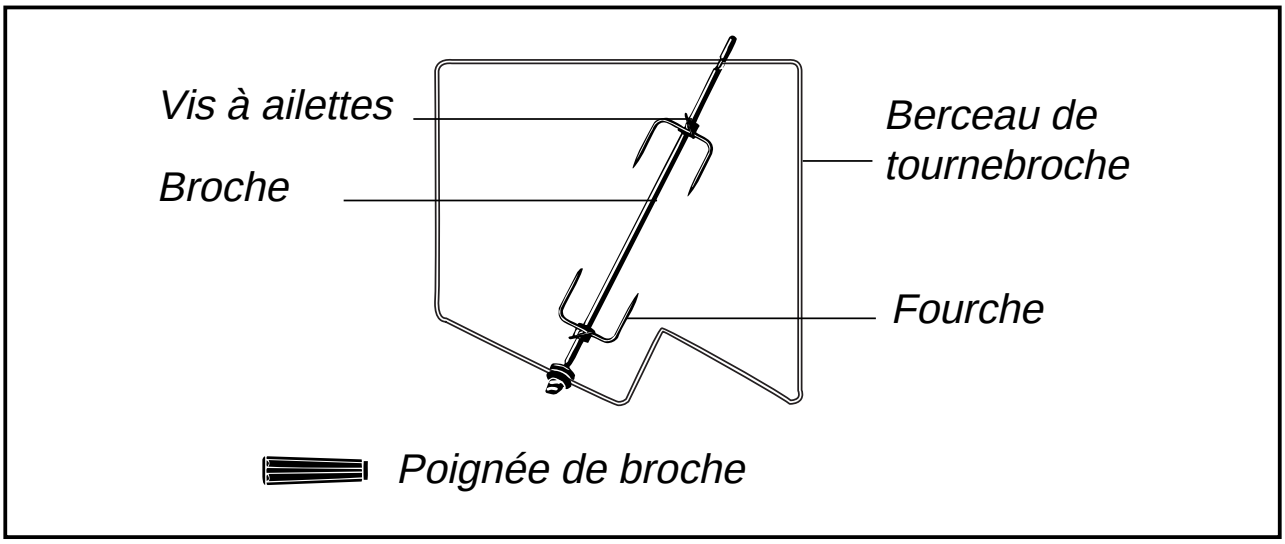
3

A la fin de cuisson, **appuyez** brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

Note Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 32 et 33.

La cuisson tournebroche

Le tournebroche prévu d'origine se compose de:



• **un berceau** qui se place au 3ème gradin de la crémaillère afin que le tournebroche puisse s'encastrer dans l'axe creux du moteur d'entraînement situé au fond de l'enceinte, derrière la paroi perforée .
• **une broche** qui traverse la pièce à rôtir, laquelle est immobilisée de part et d'autre à l'aide de deux fourches coulissantes qui se fixent chacune sur l'axe par une vis à ailettes.
Attention: lors de la mise en place de l'ensemble, vérifiez que la broche soit bien engagée dans l'axe creux de sortie du moteur.
Veillez à bien positionner:
- la broche au centre de la pièce à rôtir
- la pièce à rôtir à égale distance des extrémités de la broche.
• **une poignée amovible** en matière isolante qui se visse à l'avant de la broche et permet:
- d'avoir un tournebroche suffisamment long pour accueillir des pièces à rôtir de grande dimension
- d'éviter de se brûler lorsqu'on retire la pièce en fin de cuisson.

Vissez à fond la poignée avant de retirer la broche.

Tournebroche temporisé

Les fours Scholtès sont dotés d'un dispositif de temporisation du tournebroche. En fin de cuisson, le moteur continue à entraîner la broche. Il ne s'arrête que lorsque la température est suffisamment redescendue.
Tout risque de carbonisation est ainsi écarté.

Pour le fonctionnement de la temporisation du tournebroche, il est indispensable d'avoir au préalable programmé une durée de cuisson (voir p.32).

La cuisson tournebroche

Cette fonction est particulièrement recommandée pour les cuissons au tournebroche **porte fermée.**
Les pièces à rôtir tournent lentement et se colorent régulièrement jusqu'à cuisson complète.

Utilisez un plateau émaillé au gradin n°1 pour la récupération des jus de cuisson, et placez le berceau tournebroche au gradin n°3.
L'enfournement **à froid** est préconisé.

1

Tournez F pour éclairer en rouge le logo .

2

Appuyez sur F pour valider votre choix.
La température présélectionnée s'affiche : 270C.

Note

Enfournez votre préparation.Vous pouvez modifier la température en **tournant** T vers la gauche pour diminuer, vers la droite pour augmenter.

3

A la fin de cuisson, **appuyez** brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

Note

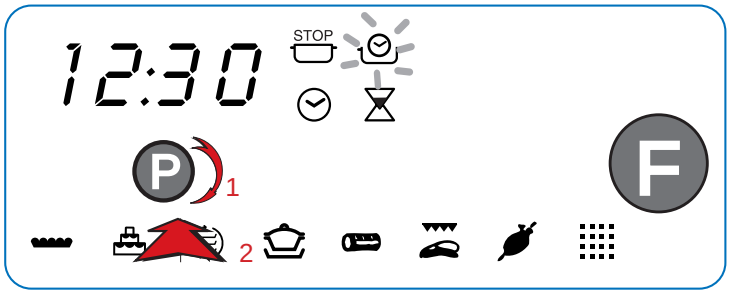
Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 32 et 33.

Réglage d’une durée de cuisson en départ immédiat

Pour les cuissons manuelles uniquement.

Le four démarre immédiatement et s’arrête de chauffer automatiquement à la fin du temps programmé.

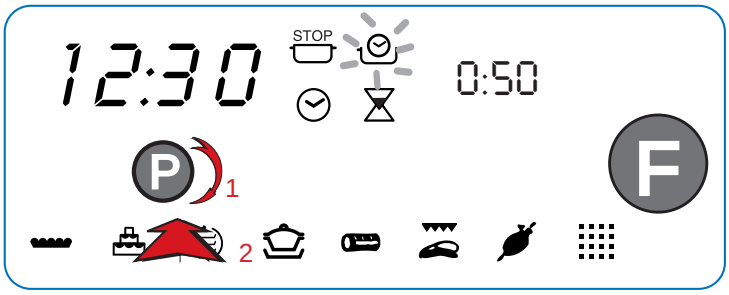
1



Après avoir sélectionner un mode de cuisson manuelle :

Tournez P vers la droite pour éclairer en rouge . **Appuyez** sur P pour accéder au réglage.

2



Tournez P pour afficher le temps de cuisson désiré (max : 9h59 mn).

Appuyez sur P pour valider; le temps commence à s’écouler.

3

Une série de bips sonores indiquent la fin de cuisson.

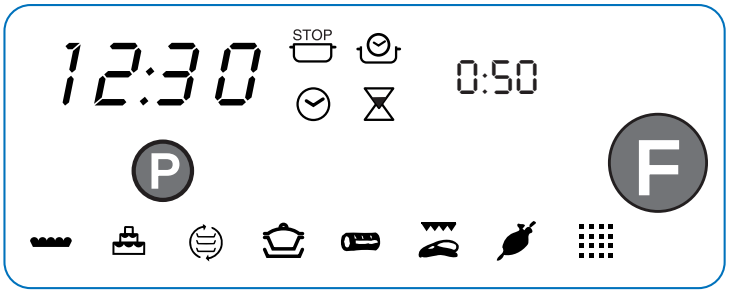
Appuyez brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

Réglage d'une durée de cuisson en départ différé

Pour les cuissons manuelles ou automatiques.

Le programmateur détermine automatiquement l'heure de début de cuisson en fonction des affichages et le four s'arrête de chauffer automatiquement à l'heure souhaitée.

1



• Cuisson manuelle

Programmez un temps de cuisson (voir phases 1 & 2 p. 32)

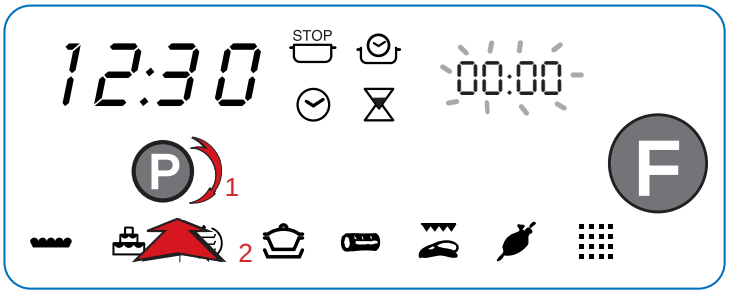
Note

• Cuisson automatique

Le temps de cuisson étant déterminé automatiquement, vous n'avez pas la possibilité de régler un temps de cuisson.

Reportez vous directement à la phase n°2.

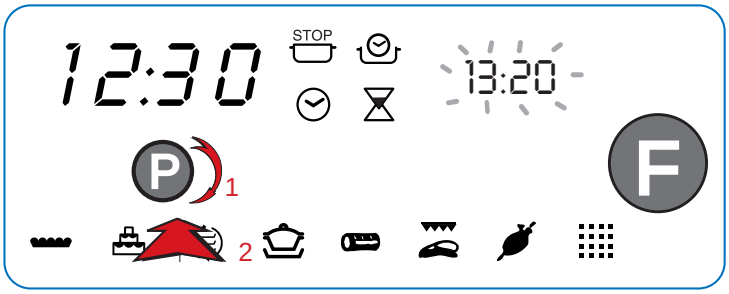
2



Tournez P vers la droite pour éclairer en rouge STOP .

Appuyez sur P pour accéder au réglage.

3



• Les heures clignotent :

Tournez P pour afficher l'heure souhaitée.

• Les minutes clignotent :

Tournez P pour régler les minutes.

Appuyez sur P pour valider.

Dessin : à 12 h 30 le four commence à chauffer automatiquement.

4

Une série de bips sonores indiquent la fin de cuisson.

Appuyez brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

L’autonettoyage par pyrolyse

Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir chaudes : éloignez les jeunes enfants

Il s’agit du procédé le plus efficace introduit en Europe il y a plus de trente ans par Scholtès.
La pyrolyse supprime toutes les contraintes du nettoyage.
En effet, le four s’autonettoie entièrement, sans aucune intervention, ni surveillance, ni utilisation de détergents. Evitez l’utilisation de produits abrasifs qui risqueraient de rayer et d’endommager l’émail du moufle.
Les salissures - corps gras en particulier - projetées sur les parois sont détruites sous l’effet d’une trés forte chaleur.

Précautions à prendre avant une pyrolyse

1- Enlevez les salissures en excés et surtout les débordements importants afin d’éviter tout risque d’inflammation ou de production de fumée.
2- Sortez tous les accessoires (plateaux émaillés, grilles, ensemble tournebroche).
3- Ne placez pas de serviettes à sécher sur la poignée du four.

1

Tournez F vers la droite pour éclairer en rouge ▦ .

2

Appuyez sur F pour valider votre choix. Le cycle pyrolyse commence pour durée préprogrammée de 1 h 30.

Note

Vous pouvez modifier la durée du cyle de pyrolyse en fonction de l’état de salissure de votre four (de 90 mn à 2 heures).
Voir programmation d’une durée page 32.
Pour différer le départ de la pyrolyse, voir p. 33.

L’autonettoyage par pyrolyse

Note

Quand la température à l’intérieur du four est élevée, le voyant s’allume automatiquement : la porte est verrouillée.
La porte se déverrouille automatiquement lorsque la température à l’intérieur du four est suffisamment redescendue (le voyant est éteint).
Si vous avez activé la sécurité enfant; les voyants et sont allumés.
Pensez à annuler la sécurité enfant.

3

Un bip sonore + le clignotement de indiquent la fin du cycle.

4

Appuyez brièvement 2 fois sur F pour arrêter le fonctionnement du four.

Note

Vous pouvez constater que quelques poussières blanches se sont déposéess sur la sole et les parois du four, enlevez-les avec une éponge humide quand le four est complètement refroidi.
Pour bénéficier de la quantité de chaleur emmagasinée dans le four, vous pouvez :

- débuter, si nécessaire, une pyrolyse après une cuisson,
- ou procéder à une cuisson à la fin d’une pyrolyse.

Les poussières blanches précédemment citées peuvent rester : elles sont innofensives.

Première opération :

• Avant la première utilisation de votre four, faites le chauffer une fois à vide dans une pièce suffisamment aérée.

Nous vous recommandons le mode de cuisson “chaleur brassée” à 270°C pendant 1 heure.

Si votre four dégage beaucoup de fumée :

• Vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction par rapport à la cuisson recherchée, choisi les bons accessoires et enfourné au niveau conseillé.
• Vérifiez également la température affichée : elle est sans doute trop élevée pour le type de cuisson considéré.
• Vérifiez si le degré de salissure du four ne nécessite pas un nettoyage. Ce sont en effet les déchets alimentaires collés sur l’émail, qui se carbonisent avec un dégagement de fumées et d’odeurs âcres.

Si la cuisson étant terminée, la ventilation se poursuit :

• Même si vous avez procédé à l’arrêt de fonctionnement du four, n’en soyez pas étonné. Elle ne s’arrêtera que lorsque le four sera suffisamment refroidi.

Si votre four ne chauffe pas :

• Vérifiez :
- que les fusibles ne soient pas hors fonctionnement,
- que le disjoncteur ne se soit pas déclenché,
- qu’il n’y ait pas une coupure de l’alimentation électrique due au distributeur du réseau.

Si toutefois vous rencontrez une anomalie persistante, faites alors appel à votre Distributeur ou à son Prestataire de Service Après-Vente.

Autotest

Votre four est équipé d'un autotest. S'il détecte une anomalie, l'afficheur des températures clignote et indique un code à 2 chiffres (ex : ER00).

Code erreur ER09 : cette information indique que la porte de votre four est ouverte et qu'il ne peut la verrouiller (Sécurité enfant). Dans ce cas, il vous suffit de fermer la porte du four pour effacer le code d'anomalie.

Pour tous les autres affichages d'erreur ; contactez votre Distributeur ou son Prestataire de Service Après Vente.
N'omettez pas de lui communiquer :
• la référence commerciale de votre appareil et le numéro de série : ces deux informations figurent sur votre bon de garantie,
• le code affiché et la fonction utilisée.